(35 céntimos) Domingo 26 de Diciembre de 1920 Núm. 303

Boletín Oficial

FRANQUEO CONCERTADO

DE LA

PROVINCIA DE TARRAGONA

Publícase todos los días excepto los lunes y siguientes a Jueves Santo, Corpus Christi y el de la Ascensión.

Suscríbese en la **Imprenta de José Pijoán**, Calle de Méndez Núñez, núm. 5, a 10 pesetas trimestre en Tarragona y 12'50 en el resto de España, pago adelantado.

Se satisfará por adelantado el importe de los anuncios, edictos y demás disposiciones sujetas a pago.

PARTE OFICIAL DE LA GACETA

(*Gaceta* del 24 de Diciembre)

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

S. M. el Rey Don Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la Reina Doña Victoria Eugenia, S. A. R. el Príncipe de Asturias e Infantes y demás personas de la Augusta Real Familia, continúan sin novedad en su importante salud.

—«O»—

(*Gaceta* del 29 de Septiembre)

MINISTERIO DE LA GOBERNACIÓN

EXPOSICION

SEÑOR: Reglamentada la inspección de los alimentos por el Real decreto de 22 de Diciembre de 1908, fueron dictadas unas instrucciones técnicas sobre las condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación, que respondían completamente al estudio hecho hasta aquella época en España y en el extranjero sobre estas materias; pero desde dicha fecha los conocimientos se han perfeccionado, se ha realizado en nuestro país el análisis de un gran número de aguas que sirven para la alimentación, así como el de otras muchas sustancias alimenticias, y, además, se emplean nuevos medios de adulteración y de falsificación que es preciso conocer y evitar.

Por estas razones, se ha hecho preciso que la Sección de Higiene del Real Consejo de Sanidad examinase en la forma oportuna para responder al estado actual de la vigilancia higiénica de los alimentos.

El dictamen de esa Sección del Real Consejo de Sanidad constituye las adjuntas instrucciones técnicas sobre las condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación, y que el Ministro que suscribe tiene el honor de someter a la aprobación de V. M. en el siguiente proyecto de Real decreto.

Madrid, 14 de Septiembre de 1920.
SEÑOR: A L. R. P. de V. M., Gabino Bugallal.

REAL DECRETO

A propuesta del Ministro de la Gobernación, y de acuerdo con el informe del Real Consejo de Sanidad,

Vengo en decretar lo siguiente:

Artículo único. Se aprueban las adjuntas instrucciones técnicas que han de servir de base para la calificación de los alimentos y de los papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación.

Dado en San Sebastián a diez y siete de Septiembre de mil novecientos veinte—ALFONSO.—El Ministro de la Gobernación, Gabino Bugallal.

Condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos utensilios y vasijas.

AGUA

Toda agua destinada a la alimentación deberá ofrecer las siguientes condiciones:

Ser transparente, incolora, inodora e insípida.

Que la determinación cuantitativa de sus componentes no arroje cifras que superen los siguientes límites:

	Miligramos por litro
Residuo fijo por evaporación, seco, a 180° centígrados, hasta peso constante	300
Residuo fijo por calcinación al rojo sombra	150
Cloro expresado en cloruro de sodio	60
Acido sulfúrico	50
Cal	150
Magnesia	50
Materia orgánica total valorada en líquido ácido y expresada en oxígeno	3
Amoníaco por reacción directa	0
Idem libre determinado por destilación	0'92
Idem albuminoide	0'005
Acido nitroso	0
Idem nítrico	20

Se autorizan los excesos de cloro cuando tengan un origen natural como en las aguas de las poblaciones costeras, siempre que los restantes componentes no superen los límites señalados.

Que no contenga en suspensión productos intestinales del hombre o de los animales.

Que no contenga sino una escasa proporción de gérmenes inofensivos, cuyos cultivos den en la experimentación fisiológica resultados satisfactorios y ninguno procedente del tubo intestinal, ni otros menos frecuentes de carácter patógeno.

Deberá tenerse en cuenta que cualquier agua cuyo análisis haya arrojado una vez conclusiones desfavorables, procederá considerarla, por lo menos, como sospechosa; y que, por el contrario, el hecho de que un sólo análisis demuestre su bondad, no debe ser motivo suficiente para poder apreciar en definitiva su valer legítimo.

El análisis de las aguas de una localidad, en vista siempre de un conjunto de antecedentes geológicos, locales, físicos, químicos, micrográficos y bacteriológicos, deberá ser motivo para que los laboratorios organicen un servicio permanente, por el que a diario, a ser posible, se hagan las investigaciones necesarias.

HIELO

Debe admitirse como hielo alimenticio el fabricado artificialmente que dé por su fusión una agua potable y pura.

El hielo natural contiene, seguramente, las impurezas y gérmenes que existen en las aguas de donde proceda, y su uso en las bebidas y alimentos queda prohibido; pudiéndose emplear igualmente que la nieve en la preparación de helados y bebidas heladas, pero no directamente, sino por medio de los aparatos usuales, en forma que no sea posible su contacto con las mismas.

LECHE Y SUS DERIVADOS

Bajo la denominación de leche no debe admitirse más que la procedente de vacas, sin ninguna modificación en su composición provocada por sustracción de cualquiera de sus elementos, ni adición de ninguna sustancia. La leche de cualquier otro animal deberá venderse con una denominación que exprese claramente su origen: por ejemplo, leche de cabras, leche de ovejas, etc.

No podrá venderse leche que no sea extraída de animales sanos y bien alimentados, después del parto, cuando el calostro haya cesado de producirse.

Serán toleradas todas las manipulaciones y preparaciones consagradas por uso, como la pasteurización, esterilización, enfriamiento, congelación y desecación, no permitiéndose la mezcla de leches si no son de la misma procedencia animal.

Se tolerará la venta de leche reconstituída por mezcla de agua con leche concentrada en las debidas proporciones, siempre que sea vendida en forma que no pueda caber duda al comprador acerca de su naturaleza y elaborada en buenas condiciones higiénicas. Queda prohibida la adición de toda clase de sustancias destinadas a la conservación.

La leche concentrada es la leche privada de la mayor parte del agua de constitución, generalmente hasta un tercio de su volumen, en aparatos especiales por evaporación en el vacío, en frío o en caliente.

La leche en polvo o en tabletas está constituída por leche desecada.

Estos productos no deben contener, excepción hecha del azúcar (sacarosa), ninguna materia extraña a la leche.

MANTEQUILLA

La denominación de mantequilla debe reservarse exclusivamente a la materia grasa extraída de la leche de vacas o de la crema de la misma.

La mantequilla preparada con leche de otros animales debe venderse con la denominación correspondiente.

La proporción de agua no debe exceder del 16 por 100, ni la acidez de la mantequilla de mesa de un 8 por 100 y de un 20 por 100 la de cocina.

Serán toleradas:

Todas las manipulaciones puramente mecánicas o físicas encaminadas a una buena preparación de la mantequilla o a su conservación.

La adición de sal de cocina en la proporción máxima de un 10 por 100.

La coloración con materias inofensivas.

QUESOS

Debe entenderse por queso el producto separado de la leche, de la crema o de la leche descremada total o parcialmente, coagulándola por medio del cuajo o de una acidificación conveniente y sometiendo el coágulo así obtenido a un tratamiento apropiado para cada variedad de queso.

Serán toleradas las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a la elaboración de un buen producto:

La esterilización previa de la leche y su coagulación química o biológica.

La adición de sal común en la proporción conveniente a las necesidades de la fabricación.

La coloración por medio de sustancias inofensivas.

La adición de materias aromáticas igualmente inofensivas.

Todo queso cuya procedencia no sea la de la región normal de origen deberá ser vendido con la denominación que corresponda, pero acompañando la palabra «imitado» o «estilo».

ACEITE

No podrá venderse como aceite destinado a la alimentación más que el procedente de la aceituna.

Para admitir como alimenticio un aceite de olivas deberá corresponder a la siguiente característica:

Acidez máxima calculada en ácido oleteo, 3 por 100.

Indice del yodo, 76-90.

Indice de refracción, 1,4650-1,4697.

Se tolerarán como prácticas encaminadas a mejorar el producto:

La mezcla de aceites de oliva entre sí de diversas calidades; y

La purificación por decantación o filtración.

MANTECA DE CERDO

Esta grasa debe ser exclusivamente el producto obtenido por fusión del tejido adiposo del cerdo sacrificado en buen estado de sanidad.

La proporción de agua en la grasa de puerco no deberá exceder de un 1 por 100.

HARINA, PAN Y PASTAS ALIMENTICIAS

Deberá entenderse por harina, sin otro calificativo, el producto de la molturación del trigo industrialmente puro.

Se admitirá una tolerancia en harinas extrañas del 1 por 100, en consideración a la dificultad de una selección perfecta.

Las harinas de buena calidad deberán contener: de 10 a 16 por 100, como máximum, de agua; de 8 a 15 por 100 de gluten seco y de 28 a 36 por 100 de gluten húmedo, 1 por 100 de cenizas, 3 por 100 como máximum de celulosa y una acidez expresada en ácido láctico que no exceda de 0,5 por 100.

No serán admitidas harinas que contengan parásitos vegetales ni animales.

El nombre de pan debe referirse sólo al producto obtenido por la cocción de una masa, hecha mecánicamente con una mezcla de harina de trigo, fermentada por levadura, agua potable y sal común.

El pan fabricado con harinas de otra procedencia o adicionado de diversas materias alimenticias, como leche, huevo, azúcar, etc., deberá distinguirse con una denominación especial.

El pan de general consumo, o sea el de trigo, se elaborará con harinas de las condiciones especificadas, y por lo que concierne a su buena conción, aspecto, olor y sabor, deberá ser de calidad irreprochable.

La proporción de agua que podrá tolerarse para el pan denominado español no deberá exceder del 30 por 100, y para el francés, del 35. La proporción de cenizas, incluyendo la sal, no será superior a un 3 por 100 y la acidez expresada en ácido láctico será de 0,25 por 100 como maximum.

—

Debe entenderse por pastas para sopa o alimenticias, los productos obtenidos por desecación de la masa no fermentada hecha con agua y sémolas o harinas de trigo de buena calidad, ricas en gluten, sin adición de ninguna materia colorante y moldeadas mecánicamente.

Toda adición de harinas diversas y de colorantes inofensivos deberá anunciarse en forma que el comprador sea advertido de la verdadera naturaleza del producto.

En el caso de que por el análisis se evidencien mezclas o coloración artificial sin haberse llenado dicho requisito, el producto se declarará como falsificado.

VINO

Se entenderá por vino la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o incompleta, del zumo de la uva fresca y madura.

No constituirán manipulaciones y prácticas fraudulentas las que a continuación se especifican, por encaminarse a conseguir una vinificación normal o a la conservación de los vinos:

La mezcla de vinos entre sí;

El encabezamiento con alcohol de vino;

La congelación bajo el punto de vista de la concentración parcial;

La pasteurización;

La clarificación por medio de la albúmina, de caseína pura, de gelatina pura o cola de pescado y de tierra de Lebrija u otras de composición idéntica, siempre que se hallen bien lavadas;

La adición de tanino en la cantidad indispensable para efectuar el tratamiento por medio de las albúminas o de la gelatina;

La clarificación de los vinos blancos por medio del carbón puro;

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que el vino no contenga más de 20 miligramos de anhídrido sulfuroso libre y 200 milígramos de anhídrido sulfuroso total por litro. Los bisulfitos no podrán ser empleados en cantidad superior a 20 gramos por hectolitro.

Con relación a los mostos, se admitirá:

El tratamiento con el anhídrido sulfuroso y por los bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tanino, la de ácido tartárico cristalizado y puro a los mostos insuficientemente ácidos y el empleo de levaduras seleccionadas. No permitiéndose el empleo simultáneo del ácido tartárico y el azúcar, ni del enyesado cuando la cantidad de sulfatos en el vino, expresados en sulfato potásico, sea superior a la cifra de dos gramos por litro, o de cuatro para los vinos generosos, secos o licorosos y espumosos.

La adición de cloruro sódico, a condición de que la cantidad total de cloro, calculada en cloruro sódico, no exceda de un gramo por litro.

En los vinos espumosos se observarán las tolerancias consignadas, admitiéndose además las manipulaciones y tratamientos conocidos con el nombre de método de *Champañes*, así como la gasificación por el ácido carbónico puro.

Sin embargo, ningún vino podrá ser vendido con sólo el nombre de vino espumoso, sino en el caso de que su efervescencia resulte de una segunda fermentación alcohólica en botellas, sea espontánea o producida por el método Champañés. Tratándose de vinos gaseados por adición de ácido carbónico, deberá consignarse en las etiquetas su condición, poniéndose Champagne de Fantasía u otro calificativo en idénticos caracteres a la palabra Vino espumoso o Champagne, que no permita confusión sobre la naturaleza del producto.

Se entenderá por vinos licorosos los vinos que se preparen por cualquiera de los procedimientos que se especifican o que resulten de la mezcla de los diferentes vinos entre sí:

1.º Vinos secos y encabezados;

2.º Vinos semidulces, abocados, producto de una fermentación parcial detenida naturalmente o por adición de alcohol;

3.º Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol a la uva o al mosto;

4.º Vinos cocidos alcoholizados.

Para la preparación de éstos podrá utilizarse la uva más o menos pasa.

En concepto general se estimarán como fraudulentas todas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto modificar el estado natural de los vinos para disimular la alteración o engañar sobre sus cualidades sustanciales u origen.

CERVEZAS

Se entenderá por cerveza la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto elaborado con lúpulo, cebada germinada, levadura y agua.

Se permitirán las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a su fabricación normal y a su conservación:

La clarificación por medios mecánicos y de sustancias cuyo empleo está declarado lícito;

La pasteurización;

La adición de tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de las albúminas o de la gelatina;

La coloración por medio del caramelo o de extractos obtenidos por la torrefacción de cereales;

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro procedente de la combustión del azufre o por los bisulfitos puros, con la doble condición de que la cerveza no retenga más de 30 milígramos de anhídrido sulfuroso libre y combinado, por litro, y que el empleo de bisulfitos esté limitado a 3 gramos por hectolitro.

La bebida que se venda con el nombre de cerveza no debe estar fabricada sino con las sustancias mencionadas en su definición. Aquella cerveza en cuya preparación se haya reemplazado parte de la cebada con otros cereales o materias amiláceas, deberá ser vendida con una designación especial que indique claramente su composición.

La cerveza debe dar una acidez máxima de 2,5 por litro, expresada en ácido láctico, y contendrá como mínimum 3 por 100 de alcohol.

SIDRA

Se entenderá por sidra la bebida procedente de la fermentación alcohólica del zumo de manzanas frescas o de una mezcla de manzanas y peras.

No constituirán manipulaciones o prácticas fraudulentas las que tengan por finalidad su preparación normal o la conservación de la bebida:

La mezcla de sidras entre sí;

La mezcla de sidras y del zumo fermentado de la pera.

La adición de azúcar para endulzar las sidras o preparar las espumosas;

La adición de albúmina o gelatina, así como la del tanino, necesario para clarificación por medio de estas sustancias;

La pasteurización;

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre, y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que la bebida no contenga más de 80 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, libre o combinado, y que el empleo de bisulfitos alcalinos esté limitado a 10 gramos por hectolitro;

La adición de ácido tartárico o cítrico a la dosis máxima de 500 miligramos por litro;

La coloración por medio de la cochinilla, del caramelo o infusión de achicoria;

Constituyendo la sidra aguada una bebida usual en algunas regiones, se permitirá la venta siempre que se anuncie su condición con el nombre propio del producto en cada localidad.

No se tolerará la adición de sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar el olor natural de la sidra.

El mosto de manzana o pera no debe utilizarse ni venderse como bebida.

Por lo que respecta al mosto, se declara lícito:

La adición de azúcar, la de tanino, fosfato amónico cristalizado puro y fosfato de cal puro; el tratamiento por el anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas anteriormente y el empleo de levaduras seleccionadas.

Con relación a las sidras espumosas, se observarán las mismas prescripciones que para los vinos espumosos.

VINAGRES

Debe considerarse como vinagre el producto obtenido de la fermentación acética de las bebidas alcohólicas que reúnan las condiciones ya especificadas o del alcohol diluído; contendrá como mínimum 4 por 100 de ácido acético.

No constituirán manipulaciones fraudulentas:

La adición de sustancias aromáticas;

La coloración artificial por medio del caramelo, cochinilla y de toda materia inofensiva.

Con el nombre de vinagre de vino, vinagre de sidra o vinagre de cerveza, no se tolerará ningún producto que no proceda exclusivamente de la fermentación de dichas bebidas.

Las mezclas de estos vinagres con vinagres de alcohol y la coloración de los vinagres será tolerada, siempre que se haga conocer al comprador: en el primer caso, la proporción exacta de la mezcla, y en el segundo, poniendo el calificativo «coloreado» de una manera clara y sin abreviaturas en etiquetas, anuncios o prospectos o sobre los recipientes.

La fabricación de vinagres con ácido acético, ácido piroleñoso y ácidos minerales está prohibida, así como su adición a los vinagres naturales o de alcohol.

El vinagre no deberá contener anguilulas ni vegetaciones criptogámicas.

ALCOHOLES, AGUARDIENTES Y LICORES

El alcohol ordinario o etílico es el producto de la destilación y rectificación de un líquido fermentado, cualquiera que sea; pero la denominación del alcohol de vino o natural no debe aceptarse sino exclusivamente para el producto de la destilación del vino.

El alcohol utilizado en la alimentación deberá ser vendido siempre con indicación de la primera materia de que provenga.

El aguardiente debe ser, en términos generales, el producto resultante de la mezcla de alcohol ordinario con agua en diversas proporciones, aromatizado o no por destilación en presencia del anís y endulzado o no con sacarosa.

En los alcoholes y aguardientes se tolerará un límite máximo global de impurezas normales de 1,5 por litro, según el método de Röse, entre las que el furfurol no deberá exceder de 0,02 por litro.

Además de los aguardientes comunes deben ser definidos los siguientes como más importantes:

Cognac.—Es el producto de la destilación de vinos naturales conservado en toneles especiales, a cuya madera debe el color.

Kirsch.—Es el producto exclusivo de la fermentación alcohólica y destilación de las cerezas y guindas. No deberá contener más de 40 miligramos de ácido cianhídrico por litro.

Ginebra.—Es el producto de la destilación del mosto fermentado de cereales en presencia de las bayas de enebro.

Rom y Tafia.—Son productos alcohólicos obtenidos por la fermentación y destilación del zumo de la caña de azúcar o de las melazas, jarabes y linazas producidas por las fábricas de azúcar de caña.

Whisky.—Este aguardiente proce-

de la fermentación del trigo, de la cebada y centeno o del maíz.

Brandy.—Es el producto de la destilación de los buenos vinos de mesa.

Debe considerarse como licores los alcoholes destinados a la alimentación, aromatizados por maceración o destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, o preparados por la adición al alcohol del producto de la destilación de dichas sustancias en presencia del alcohol o de agua, o por el empleo combinado de estos diversos procedimientos y edulcerados o no por medio de azúcar, de glucosa, de azúcar de uva o de miel y coloreados o no con sustancias inofensivas.

Será tolerada:

La presencia de indicios de zinc y la de cobre, siempre que no exceda de 0,04 gramos por litro.

La de ácido cianhídrico, siempre que su totalidad, libre y combinado, no exceda de 40 miligramos por litro.

La proporción de alcohol contenida en los licores no pasará de 60 por 100 en volumen.

El empleo de colorantes inofensivos, siempre que la denominación específica del licor vaya acompañada del calificativo «coloreado».

La adición total o parcial de aromas, siempre que al nombre específico del licor se acompañe el calificativo «artificial».

La sustitución de la sacarosa, parcial o totalmente, con glucosa, siempre que al nombre específico se acompañe la palabra «fantasía».

Las palabras «coloreado» y «artificial» deberán estar impresas con iguales caracteres a los del nombre del licor que aparezca en la etiqueta que anuncie.

CAFE

No podrá venderse con el nombre de café verde o tostado, en grano o reducido a polvo, después de la torrefacción, más que la semilla del «Coffea arábica L» o de otras especies del mismo género.

No se tolerarán otras manipulaciones que la mezcla de cafés de diversa procedencia, siempre que sea advertida por el vendedor y la torrefacción como tratamiento indispensable para hacerle alimenticio.

El barnizado de café en grano tostado con una preparación de materias alimenticias solubles en agua, que no exceda de un 2 por 100, será tolerado por excepción considerando que tiene por objeto evitar la absorción de humedad, la pérdida del aroma y la descomposición de los aceites esenciales. Sin embargo, el café así preparado no deberá venderse sin que sea prevenido el comprador.

Se considerará como adicionado de agua todo café tostado que a 100º centesimales pierda más del 5 por 100 de su peso.

La cantidad de cenizas del café no excederá de 5 por 100 y la de cloro contenido en estas cenizas no será superior a 1 por 100.

Los sucedáneos del café no podrán venderse sino bajo una denominación desprovista de la palabra *café*, estando prohibida la venta de mezclas de éste con cualquiera de dichos artículos.

ACHICORIA

Es la raíz de la planta llamada achicoria, «Chichorium intybus L», convenientemente limpia, desecada, tostada y molida. Debe contener como mínimum 60 por 100 de materias solubles, 12 por 100, como máximum, de humedad, y 8 por 100, como máximum, de ceniza.

TE

Se considerará únicamente como té las hojas y yemas de varias especies del género *Thea* libradas al consumo bajo diferente aspecto, según su procedencia y preparación.

No serán toleradas otras manipulaciones más que la mezcla de tes de diversas calidades, siempre que sea advertida por el vendedor.

La cantidad de agua que podrá admitirse para no considerar un te como falsificado no deberá exceder de un 10 por 100, y la de cenizas entre 3 y 7, solubles en agua por lo menos en la proporción de un 50 por 100. La de teína no será inferior al 1 por 100.

CACAO Y CHOCOLATE

Con el nombre de cacao sólo debe admitirse la semilla de *Theobroma cacao L*, y con el de chocolate la pasta preparada por el molido en caliente del cacao desprovisto de su cubierta y mezclado con cantidad variable de azúcar y un aroma.

La proporción de azúcar no deberá exceder de un 70 por 100; la grasa no bajará de 23 por 100. El punto de fusión de la grasa de chocolate oscilará entre 32-34º. La cantidad de teobromina no será menor de 1 por 100. Una proporción mayor a un 4 por 100 de cascarilla de cacao en el chocolate será considerada como falsificación.

Será tolerada la sustitución parcial del cacao con productos alimenticios, siempre que en las cubiertas de los paquetes y en la misma pasta se consigne la inscripción «Mezcla autorizada». Todo chocolate que no lleve este requisito será considerado como vendido en concepto de puro y, por tanto, falsificado, una vez evidenciado el engaño por su análisis.

Los fabricantes de chocolates deberán presentar, para su aprobación en los Laboratorios, las fórmulas de que se sirvan, indicando las proporciones y calidad de las sustancias empleadas para cada clase.

JARABES

Debe entenderse por jarabe el líquido constituído por solución de azúcar (sacarosa) en agua, en el zumo de frutos, en infusiones o decocciones vegetales o bien en soluciones acuosas de sustancias ácidas o aromáticas extraídas de vegetales.

Será tolerada la venta de jarabes artificiales a condición de que no contengan ninguna sustancia ni color nocivo y de que sean vendidos haciéndose constar en etiquetas, prospectos y toda clase de anuncios que son imitaciones de los jarabes naturales, por medio de la palabra *fantasía* o *imitación*.

Todo jarabe artificial sobre cuya condición no se prevenga al comprador se considerará como falsificado.

AGUAS Y BEBIDAS GASEOSAS

Deben estar compuestas por el agua sencillamente saturada de ácido carbónico a una presión determinada, o por el agua mezclada con jarabes y saturada a menor presión.

El agua que se utilice para su preparación deberá ser potable y pura bajo el punto de vista bacteriológico, reuniendo por su parte los jarabes las condiciones que se especifican al tratar de los mismos. No se tolerará la adición de sustancias que produzcan espuma.

BEBIDAS REFRESCANTES Y HELADOS

Corresponderán en su composición a la que deban tener en cada caso los elementos esenciales que proceda emplear en su preparación, y, por tanto, a la que supongan los nombres con que son vendidos.

AZUCAR

Debe ser el producto determinado químicamente con el nombre de sacarosa, extraído principalmente de la caña de azúcar y de la remolacha.

El azúcar refinado, comercialmente puro, deberá contener 99,5 por 100 de sacarosa; el blanco cristalizado 98,5 por 100, y los terciados, cuando menos, 65 por 100.

GLUCOSA

Debe ser el producto de la transformación del almidón por el agua acidulada, compuesto de glucosa y dextrina en proporciones variables, agua, escasa cantidad de materias minerales y ligeramente ácido, 0,5 por 100 como máximum.

AZUCAR INVERTIDO

Debe ser el producto de la transformación de azúcar de caña o de remolacha en una mezcla de dextrosa y levulosa.

La acidez cítrica o tartárica no deberá exceder de 0,5 por 100, y de la sulfúrica no podrá tolerarse más que indicios.

MIEL

No se admitirá con el nombre de miel sino la sustancia que producen las abejas por transformación de los jugos azucarados que recogen en las flores y otras partes de las plantas.

La miel de abejas pura debe contener, como máximo: 20 por 100 de agua; 0,30 a 0,80 de totalidad de materias minerales; sacarosa, de 1 a 8 por 100; azúcar invertido, de 65 a 67; dextrinas diversas, de 1,4 a 8 por 100, y 0,04 a 0,18 por 100 de acidez, calculada en ácido fórmico.

PRODUCTOS DE CONFITERIA
Y PASTELERIA

Ante la imposibilidad de establecer definiciones, por lo numerosos y variados que son, deberán tenerse presentes, como reglas de carácter general:

Que estimados como productos de fantasía, se admitirá en su confección materias alimenticias, de cualquier clase que sean, y colores inofensivos, siempre que éstos no sustituyan a la yema de huevo.

Que deberán ser vendidos con denominaciones que expresen de una manera clara su condición, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de la que hagan suponer aquéllas, si no se previene al comprador en forma que no dé lugar a ninguna duda acerca de su naturaleza. No se tolerarán antisépticos ni agentes de conservación.

MERMELADAS

Se comprenderán con la denominación de mermeladas las preparaciones obtenidas por mezcla de pulpas de frutas frescas con azúcar, en las que la proporción de fruta no será inferior a 45 por 100.

No se tolerará la adición de sustancias extrañas que contribuyan a la viscosidad del preparado, tales como el agar, gelatino y adición de 8 por 100 de zumo de manzana.

MAZAPAN

Con el nombre de mazapán se entenderá el producto obtenido por mezcla de 2/3 de almendras dulces y 1/3 de azúcar.

No se tolerará ninguna cantidad de ácido cianhídrico superior a 4 miligramos por 100 gramos.

SAL DE COCINA

Debe ser el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio.

La sal de cocina ha de ser completamente soluble en agua, sin dejar resíduo perceptible a simple vista. No contendrá una proporción superior a un 8 por 100; ni excederán las sales de calcio al estado de sulfato, y las de magnesio valoradas en cloruro, de un 1 por 100.

AZAFRAN

El producto conocido con el nombre de azafrán debe estar exclusivamente constituído por los estigmas desecados del *Crocus sativus L.*

Se tolerará la presencia de escasa cantidad de estilos, pero su abundancia supondrá una falsificación.

El azafrán producirá de 7-8 por 100 de cenizas cuyo contenido en ácido fosfórico oscile en 13-14 por 100. La proporción de celulosa no excederá de 5 por 100 y la de agua de 15 por 100.

PIMENTON

El producto denominado pimentón debe estar constituído exclusivamente por el fruto seco y pulverizado del pimiento rojo.

Se tolerarán en el mismo como proporciones máximas:

14 por 100 de agua, 8 por 100 de cenizas y 15 por 100 de extracto etéreo; la celulosa no excederá de 20 por 100. No se permitirá la adición de materias colorantes de ningún género.

CLAVO

El clavo de especia debe ser el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus L.*

La proporción máxima de cenizas no deberá exceder de 7 por 100, y la de aceite esencial oscilará entre 10 a 16 por 100.

PIMIENTA

La pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum L.*, y la blanca, el fruto maduro y seco privado de la parte exterior de su pericarpio.

En el polvo de pimienta negra, la proporción de cenizas será como máximum 7 por 100; la de celulosa no será superior a 35 por 100; la de extracto alcohólico a 18, y la de agua de 12 a 14 por 100. En la blanca, las cenizas serán de 3,5 como máximum; la celulosa, 7, y el extracto alcohólico, 13, debiendo encontrarse la proporción de agua en los mismos límites que la tolerada para la pimienta negra.

MOSTAZA

La mostaza es el producto resultante de la pulverización de la mostaza negra o blanca procedentes del *Sinapis nigra L. y S. alba L.* Dicho polvo mezclado con vinagre o vino blanco, o con una mezcla de los dos, y adicionados de ciertas especias y de sal o azúcar, constituye la mostaza de mesa.

La mostaza en polvo no deberá contener más de 5 por 100 de cenizas y de 1 a 2 por 100 de esencia.

CANELA

La canela está constituída por la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente de diversas especies de caneleros, especialmente del *Cinnamomun ceylanicum, Breyne* y del *C. Cassia, Blumen.*

La canela de buena calidad no debe contener más de 5 por 100 de cenizas, 18 por 100 de extracto alcohólico, y, como mínimum, 1 por 100 de aceite esencial.

CONSERVAS ALIMENTICIAS

Deberán corresponder de una manera general en su composición a la de las legumbres y frutos frescos con que estén fabricadas, no permitiéndose la adición de ninguna sustancia antiséptica ni de otras que supongan una reducción del valor comercial o alimenticio del producto.

Se tolerará el reverdecimiento, a condición de que no contengan más de 100 miligramos de cobre por kilogramo de materia sólida.

Los frutos y legumbres secas deberán ofrecer su color natural y no contener más de 12 por 100 de humedad.

Las conservas de carnes deberán contener todos los elementos nutritivos de la carne, y las de pescado, crustáceos y mariscos responderán en sus

respectivas procedencias a las denominaciones con que sean vendidas, lo mismo por cuanto se refiere al producto en sí que a los procedimientos de conservación, hallándose exentas de agentes infecciosos y de elementos tóxicos.

La adición de sustancias antisépticas y de materias colorantes, está prohibida, así como el empleo de recipientes metálicos, botes, latas, etc., cuyas condiciones no se ajusten a lo prevenido sobre los mismos.

CARNES Y SUS DERIVADOS

Procederán de animales sacrificados en buen estado de sanidad con la garantía de la Inspección Veterinaria que debe existir en todos los Mataderos, y observándose las disposiciones contenidas en el *Reglamento general de Mataderos* de 5 de Diciembre de 1918.

Sus derivados deberán elaborarse con carne de animales sanos en buen estado de conservación, y no podrán venderse con nombre distinto al que corresponda por su composición, condiciones y origen.

La aplicación de sustancias antisépticas y materias colorantes, queda prohibida.

MATERIAS COLORANTES

Colores que pueden utilizarse en la fabricación de licores, jarabes y productos de confitería:

Materias vegetales, a excepción de la goma-guta y del acónito napelo;

Las materias colorantes derivadas de la hulla, que se especifican en razón de la mínima cantidad que los citados productos pueden contener.

COLORES ROJOS

Eosina (tetrabromo-fluoresceina).
Eritrosina (tetrayodo-fluoresceína).
Rosa bengala, floxina (derivados iodados y bromados de la fluoresceina clorada).
Rojos de Burdeos: Punzo o amapola (resultado de la acción de los derivados sulfo-conjugados de naftol sobre las diazosilinas).
Fucsina ácida Coupier.

COLORES AMARILLOS

Amarillo ácido, amarillo de oro, etcétera (derivados sulfo-conjugados del naftol).

COLORES AZULES

Azul de Lyon.
Azul lumiere.
Azul coupier y similares (derivados de la trifenil rosanilina o de la difenilamina).

COLORES VERDES

Mezcla de los amarillos y azules citados.
Verde malaquita (éter clorhídrico del tetramedildiamidotrifenilcarbinol).

COLORES VIOLETA

Violeta de París o de metilanilina.

Queda prohibido el uso de los colores minerales a base de plomo, mercurio, cobre, arsénico, antimonio y barita para matizar toda clase de sustancias alimenticias, así como los papeles y cartones que se utilicen para envolverlas.

CONDICIONES DE LOS UTENSILIOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACION

El estaño de la hojalata con que están construídos los botes, latas y cajas que deban contener alimentos, así como las partes metálicas de los sifones y biberones, y las que puedan estar en contacto del vino, cerveza, sidra y vinagre, igualmente que el estaño del interior de las vasijas y soldaduras, no contendrá más de una centésima de arsénico y 1 por 100 de plomo.

La soldadura de los botes y latas de conservas deberá ser aplicada sobre la parte exterior, y podrá hacerse con estaño cuya proporción de plomo no exceda de 10 por 100, admitiéndose para el arsénico la tolerancia mencionada.

Queda prohibido el uso de recipientes de zinc o hierro galvanizado para las bebidas y alimentos, y los fabricados por entero o parcialmente con plomo.

En los utensilios y vasijas de cocina, pastelería, repostería y salchichería, así como en toda clase de aparatos que sirvan para preparar aguas gaseosas y bebidas, el estaño es de absoluta precisión.

El empleo de utensilios de aluminio o aleaciones de aluminio y de níkel y aleaciones del mismo está considerado como inofensivo.

Los esmaltes y barnices de los utensilios metálicos o de tierras no deberán abandonar plomo al ácido acético.

No deberán contener plomo en su parte utilizable los utensilios de piedra, como las ruedas de moler cereales y otras substancias alimenticias.

No deberán contener plomo ni zinc el cauchó con el que se construyan utensilios, como tetinas de biberones, anillas para frascos de conservas, tubos para cervezas, vinos, vinagres y otros de análogas aplicaciones.

El papel de estaño destinado a envolver substancias alimenticias, así como las cápsulas, no deberá contener más de 1 por 100 de plomo y una centésima de arsénico.

Aprobado por S. M.—Madrid, 14 de Septiembre de 1920.—G. Bugallal.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA

Núm. 3698

CIRCULAR

Efectuándose en los momentos presentes por parte del Instituto de Reformas Sociales la rectificación del Censo electoral social, en virtud de lo que dispone el art. 17 del Reglamento de 8 de Junio del año en curso, (rectificación que ha de quedar ultimada el 1.º de Enero próximo), se recuerda a todas las Asociaciones patronales y obreras de la provincia que no figuren ya en las listas del antecitado Censo, que pueden solicitar su inclusión en él, dirigiéndose al Excelentísimo Sr. Presidente de aquella benemérita Corporación (calle de Pontejos, número 2, Madrid).

En la solicitud se hará constar: a) Denominación de la Asociación; b) Nacionalidad; c) Localidad y domicilio social; d) Clase de industria o trabajo; e) Fecha de constitución de la Sociedad; f) Número de socios de que conste y tratándose de Sociedades patronales, de obreros que emplee; g) Firma del Presidente de la Asociación o del que haga sus veces y sello de la misma.

A la instancia o declaración habrán de acompañar los siguientes documentos: Un ejemplar de los Estatutos o Reglamento; certificación del Gobierno civil o del Registro mercantil si se trata de entidades comerciales, justificativa de la existencia legal de la Asociación en la fecha de solicitarse la inscripción; una lista de socios, y, en su defecto, Memoria, balance u otro comprobante del número de afiliados.

Se consideran Asociaciones profesionales patronales para los efectos de la inscripción en el Censo social electoral: a) Las Asociaciones patronales formadas con arreglo a la ley de Asociaciones, a la de Sindicatos agrícolas o a cualquiera otra; b) Las agrupaciones patronales que deban su origen a alguna disposición de carácter gubernativo; c) Las Sociedades civiles o Compañías mercantiles que ordinariamente ocupen más de trescientos obreros.

Se consideran, asimismo, Asociaciones profesionales obreras para los efectos del Censo electoral social, todas las que se hallen constituídas legal o exclusivamente por obreros para la defensa del interés profesional sin que exista ingerencia de intereses extraños a la mencionada clase.

Conviene advertir que la inclusión de las Asociaciones en el Censo electoral social, no se hace de oficio, sino a petición de las Sociedades interesadas; y que aquellas Asociaciones que a pesar de haber pedido la inscripción no figuran ya en él por motivos circunstanciales, (insuficiencia de documentación, no contar seis meses de existencia al tiempo de solicitar la inclusión en las listas), tienen necesidad de hacer nueva instancia para asegurar su derecho electoral, de conformidad con las instrucciones contenidas en las precedentes líneas.

El Gobernador firmante espera de la Prensa de esta provincia la deferencia y la consideración de contribuir a la mayor publicidad de la circular presente.

Tarragona, 21 de Diciembre de 1920.—El Gobernador, Tiburcio Martín Pich.

ANUNCIOS OFICIALES

Núm. 3699

MANCOMUNIDAD DE CATALUÑA

En virtud de lo dispuesto por el Excmo. Sr. Presidente, los tenedores de las obligaciones de los empréstitos de la Mancomunidad de Cataluña podrán presentar los cupones de las láminas de su pertenencia, para el cobro de los intereses del trimestre que vencerá el día 31 del actual, en las oficinas de esta Corporación, todos los días laborables, a partir del día 3 del próximo mes de Enero (horas de diez a doce de la mañana), acompañando dichos cupones con doble factura, cuales impresos les serán facilitados gratuitamente en las propias oficinas.

Barcelona, 17 de Diciembre de 1920. —El Interventor general, Guillermo Virgili.

Núm. 3700

Deuda de la Caja de Crédito Comunal

En virtud de lo dispuesto por el Excmo. Sr. Presidente, los tenedores de las obligaciones del empréstito especial de la Caja de Crédito Comunal de 10.000.000 de pesetas, emisión de 1.º de Abril de 1915, podrán presentar los cupones señalados con el número 23 de las láminas de su pertenencia, para el cobro de los intereses del trimestre que vencerá el día 31 del actual, todos los días laborables a partir del día 3 del próximo mes de Enero en las oficinas de la Banca Arnús, Pasaje del Reloj, número 3, donde se facilitarán gratuitamente las correspondientes facturas.

Barcelona, 17 de Diciembre de 1920. —El Interventor general de la Mancomunidad, Guillermo Virgili.

Núm. 3701

ALCALDIA CONSTITUCIONAL
DE PORRERA

Terminado el padrón de cédulas personales de este pueblo para el próximo año de 1921-22, estará de manifiesto en la Secretaría de este Ayuntamiento por espacio de 15 días al objeto de examen y reclamación.

Porrera, 15 de Diciembre de 1920. —El Alcalde, Francisco Rabascall.

Núm. 3702

ALCALDIA CONSTITUCIONAL
DE POBLA DE MONTORNES

Confeccionado el padrón de cédulas personales de este distrito municipal para el próximo año de 1921, estará de manifiesto al público en la Secretaría de este Ayuntamiento durante el plazo de quince días hábiles, a contar desde la fecha de su publicación en el *Boletín oficial* de la provincia, a los efectos de examen y reclamación.

Pobla de Montornés, 21 de Diciembre de 1920.—El Alcalde, Pedro Recasens.

Núm. 3703

Don Manuel Sardá y Martí, Alcalde constitucional de la ciudad de Reus.

Hago saber: Que en el expediente que se instruye por esta Alcaldía sobre casa ruinosa, ignorándose el paradero del propietario o dueño de la marcada con el número 10 de la calle de San Joaquín, cuya casa figura amillarada a nombre de D. Salvador Mestre Ferrando, así como el de sus herederos o personas que se crean con derecho al referido inmueble, se les cita, llama y emplaza para que dentro del término de treinta días, contados desde la inserción de este anuncio en el *Boletín oficial* de la provincia, se presenten en la Secretaría municipal al objeto de hacerles saber el acuerdo de este Ayuntamiento, para que no pongan obstáculos alguno a los peritos en el reconocimiento de la mencionada casa y notificarles a la vez el deber que tienen de derribar las paredes ruinosas en el plazo de ocho días, si con el dictamen del arquitecto municipal se justifica la exactitud de la denuncia, y en el de tres meses que para reedificarla se les concede; en la inteligencia que, de no hacerlo, se ejecutará a su costa por la brigada municipal, reintegrándose de los gastos que ocasione dicho derribo con el valor de los materiales y venta del edificio sin perjuicio de castigarles con la multa de 25 a 75 pesetas al tenor de lo dispuesto en el Código penal, art. 601, párrafo segundo.

Reus, 21 de Diciembre de 1920.—Manuel Sardá.

Núm. 3704

D. Francisco Rabascall Amorós, Alcalde constitucional de Porrera.

Hago saber: Que habiéndose acordado por la Junta municipal de mi presidencia las condiciones de la subasta del arbitrio de Pesas y Medidas, impuesto como obligatorio para el año 1921, y la celebración de la misma, quedan expuestos al público los mencionados acuerdos, en la Secretaría del Ayuntamiento, y por el plazo de diez días, durante el cual podrán presentarse las reclamaciones que se estimen pertinentes; advirtiéndose que, pasado dicho plazo, no será atendida ninguna de las que se produzcan.

Lo que se anuncia al público en cumplimiento y a los efectos de lo preceptuado en el art. 29 de la Instrucción de 24 de Enero de 1905.

Porrera, 15 de Diciembre de 1920. —El Alcalde, Francisco Rabascall.

Núm. 3705

ALCALDIA CONSTITUCIONAL
DE VALLFOGONA DE RIUCORP

Terminada la confección del Registro fiscal de edificios y solares de este distrito municipal, estará de manifiesto en la Secretaría de este Ayuntamiento por término de quince días, contados desde el siguiente al de la inserción de este anuncio en el *Boletín oficial* de la provincia.

Lo que se hace público por el presente periódico oficial para conocimiento de los interesados, los cuales durante dicho plazo, podrán hacer las alegaciones que a su derecho convengan.

Vallfogona de Riucorp, 18 de Diciembre de 1920.—El Alcalde, José Llobet.

IMP. DE J. PIJOAN.—TARRAGONA